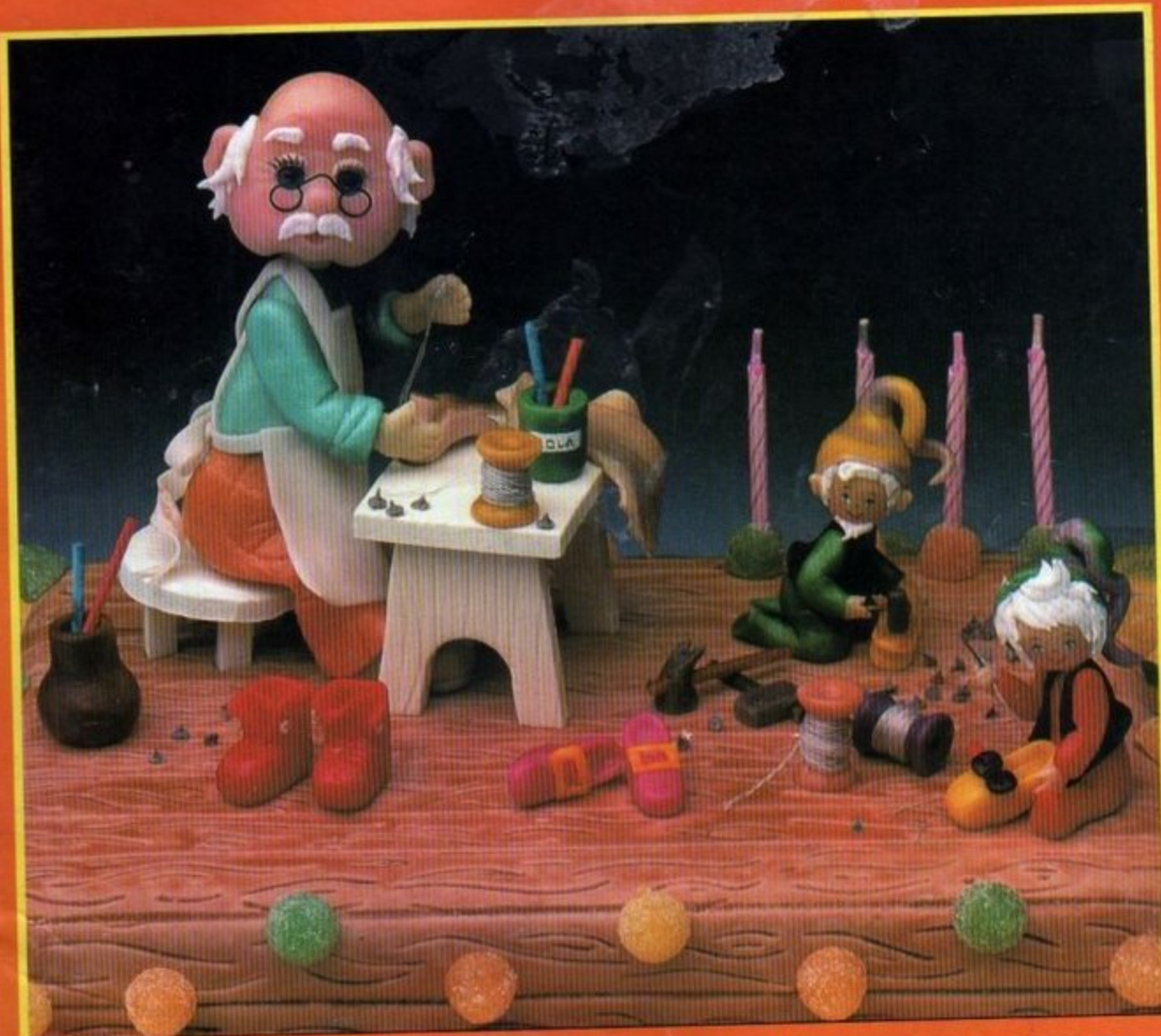


decorando **tortas**

M. Ballina



ENANITOS REMENDONES

**NUMEROS RECORTADOS • ORQUIDEAS
NUESTRA BODA DE PLATA • MASA PARA MANGA**

Hablemos del Glacé Real

El glacé configura una de las recetas básicas de la Decoración de Tortas, y ha generado al respecto diferentes opiniones, recetas y usos. Por eso, y también en respuesta a algunas consultas de nuestros lectores con respecto a este tema, vamos a contarles algo de los dos grandes usos del mismo, cuales son el uso artesanal y el uso industrial.

USO ARTESANAL: este glacé insume más tiempo de preparación que los que se batan a máquina, pero es absolutamente necesario, casi diríamos imprescindible, realizarlo de esta manera, si se lo va utilizar para hacer trabajos con muchas líneas al aire, filigranas, figuras muy finas, etc. puesto que una vez seco es mucho más resistente y además resulta más elástico para trabajar.

INGREDIENTES: 1 clara de huevo -250 grs. de azúcar impalpable (aproximadamente) - 1/2 cucharadita de goma arábica en polvo - 1/2 cucharadita de glucosa.
(Previo a la preparación, separar las claras a utilizar y guardarlas en frasco de vidrio en la heladera durante uno o dos días, esto permite que las mismas se resequen ligeramente y el glacé resulte luego más elástico y fácil de manejar).

PROCEDIMIENTO: colocar las claras en un bol de vidrio (no utilizar de acero, aluminio o plástico, para este tipo de glacé). Tomar el azúcar cernida y agregar a las claras de a una cucharadita por vez, mezclando con cuchillo o espátula de metal (en lo posible se aconseja no utilizar espátula de plástico) para que absorba cada cucharadita de azúcar. Cuando se llega a un punto medio, incorporar la goma arábica y continuar batiendo, agregando más azúcar, y antes de llegar al punto, incorporar la glucosa sin dejar de batir. Se estima que el glacé está a punto luego de aproximadamente 25' de batido manual.

Antes de utilizar este glacé es preciso dejarlo reposar por lo menos media hora, y removerlo para eliminar las burbujas de aire que pudiese

contener. Mientras se trabaja, es imprescindible tapar el recipiente que contiene el glacé con una bolsa de nylon y sobre ésta una rejilla húmeda, para que no se seque.

Puede conservarse con todas sus propiedades y fuera de la heladera hasta tres días, pero si se desea guardar por más tiempo es preciso refrigerar, teniendo siempre la precaución de rebatirlo y esperar a que tome temperatura ambiente antes de volverlo a usar.

Si este glacé se va a utilizar para hacer líneas muy finas, es importantísimo tener en cuenta la calidad del azúcar con que se prepara, puesto que es imprescindible para un óptimo resultado, que la misma sea tipo talco y estar perfectamente cernida.

Por último, agregamos que es conveniente pasar el glacé ya preparado por una malla abierta de tela, con esto se logra que el mismo resulte aún más fino.

USO INDUSTRIAL: cuando debe prepararse glacé en grandes cantidades, por ejemplo para fábricas de tortas, decoración masiva de huevos de Pascua, etc, el mismo se prepara sobre una base de aproximadamente 60 claras y se bate con batidora industrial como es lógico suponer, puesto que sería imposible batirlo a mano, y esta clase de glacé resulta correcto, aunque esto contradiga la opinión de que "el glacé no debe batirse a máquina". Lo que sucede es que este último concepto se basa en que el glacé batido en batidora queda más esponjoso, liviano y con mucho aire, por lo tanto para hacer piezas macizas, tales como flores, filigranas, etc, resulta una vez seco demasiado quebradizo, y esto es así, pero convengamos que igualmente tiene sus grandes ventajas, puesto que al resultar sumamente liviano y esponjoso, el decorador puede adquirir mayor velocidad en sus trabajos evitando cansarse mucho, por lo tanto es ideal para jornadas de labor de 8 hs diarias.

Este glacé es sumamente útil para hacer guardas, sistema a presión, para armar construcciones, pegar piezas, etc.

Las proporciones de los ingredientes son las mismas que para preparar el glacé manualmente, aunque muchas veces en lugar de jugo de limón, en este caso se emplea ácido acético (solamente y cuando es autorizado por la legislación sanitaria del país) puesto que éste lo blanquea y levanta mucho más rápido.

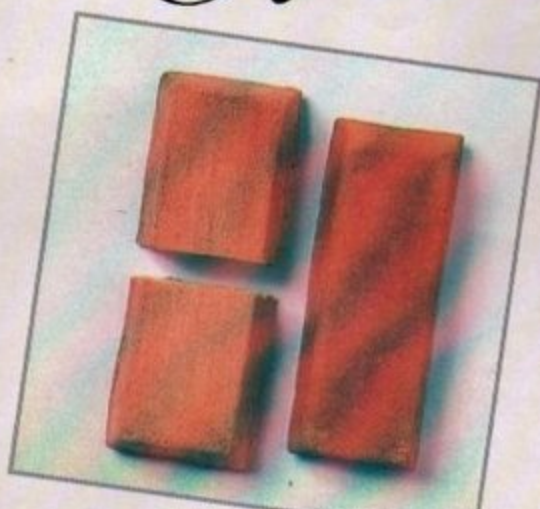
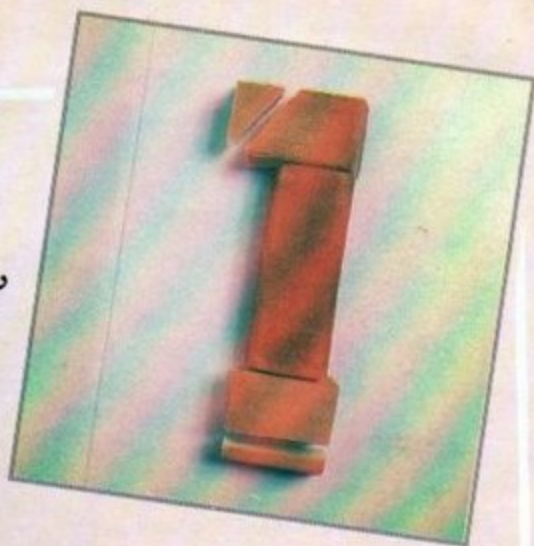
Desde ya que aunque esta explicación es para uso industrial, puede prepararse en casa con batidoras manuales, y ahorrar de esta manera mucho tiempo y esfuerzo.

Por último, agregamos que otra de las virtudes del glacé batido a máquina es que al hacerlo el batido tan liviano (similar al merengue), pueden hacerse con el mismo figuras a presión que no se lograrían con otro tipo de glacé.

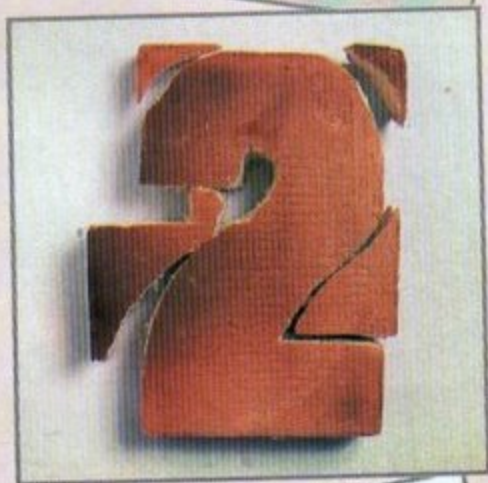
decorando
tortas

Nro. 2 - SEGUNDA COLECCION

Números Recortados



Con bizcochuelo o tortas realizadas en moldes de forma tradicional, de los que habitualmente se cuentan en casa, podemos formar todos los números. Pero los iremos presentando uno a uno hasta completarlos todos. También en adelante les brindaremos la manera de decorarlos. Hoy para comenzar tenemos las primeras secuencias.



Enanitos Remendones

Para realizarla, se indica que antes de comenzar con el modelado es preciso preparar los muebles que constan de una mesa y un banquito, para esto, deben cortarse los mismos en pastillaje coloreado con apenas una pizca de colorante verde, y de un espesor de 1/2 cm, para dar volumen a las piezas (recordar para que quede prolijo, que debe usarse el sistema de las maderitas, en este caso de 1/2 cm, colocadas debajo de los extremos del palote. Una vez cortadas las piezas, marcar con una aguja o palillo bien fino para imitar las vetas de la madera. Dejar secar y armar pegando con glacé.

Proceder a modelar, comenzando por el viejito. Este se realiza directamente sobre el banquito, partiendo de un rollo de mazapán de color naranja intenso que forma pantalones y caderas en una sola pieza, luego se curva y se pega en posición sentada sobre el banquito. En la base de los pantalones colocar los zapatos, previamente modelados, y modelar el torso de color celeste, directamente sobre la pieza hecha anteriormente.

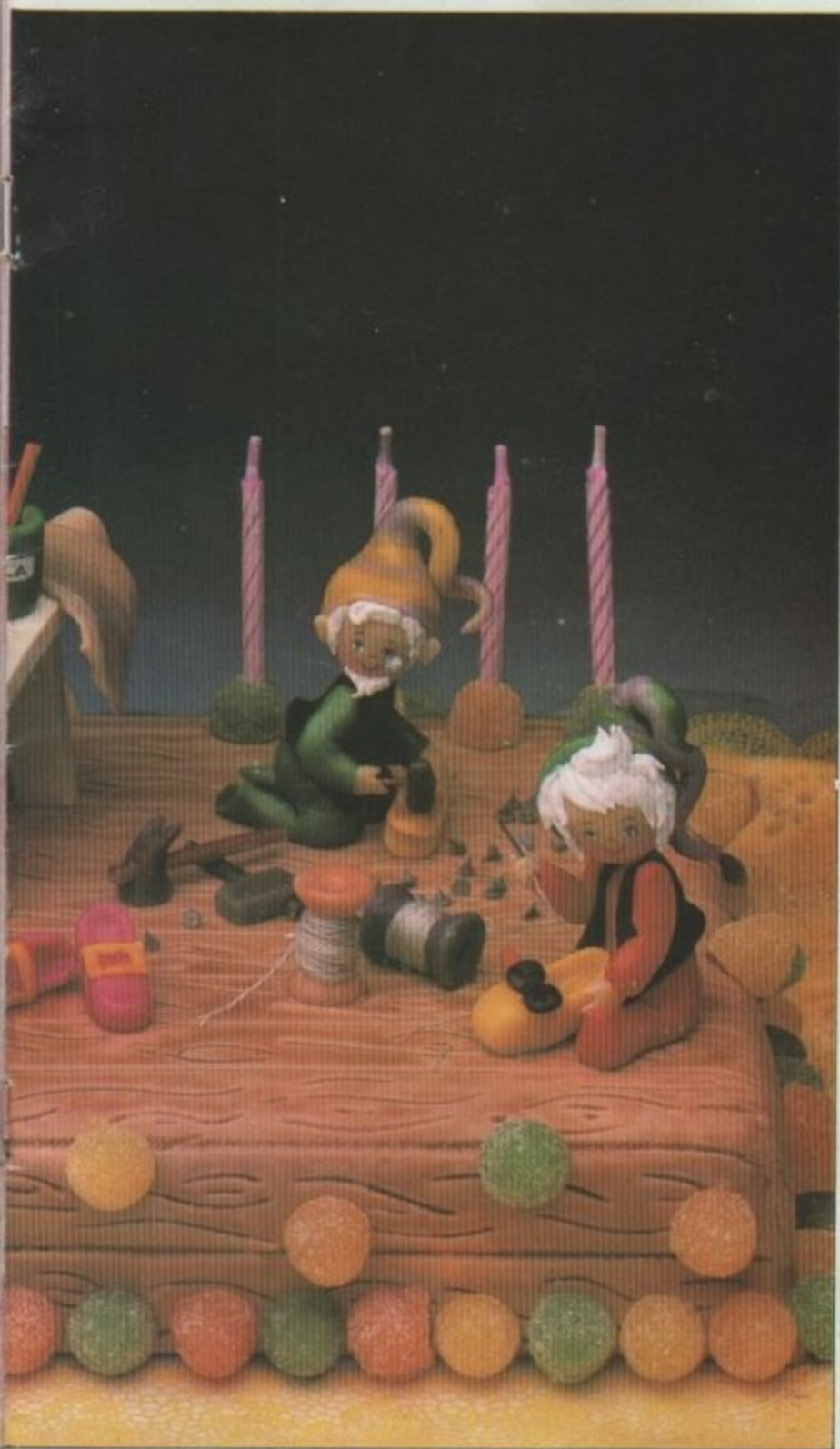
Estirar luego pastillaje blanco, cortar el delantal y pegar al cuerpo.

Modelar los brazos, y en este momento del proceso dejar secar un poco antes de colocar las manos y la cabeza. Modelar esta última con mazapán de color piel, insertar ojos de plástico o confites, y sobre éstos modelar los pequeños párpados que se completan con pestañas de glacé negro decoradas con cartucho.

Colocar la nariz, que es una especie de cono, y masajear hacia arriba con agua en la parte del entrecejo para unir bien y evitar que se note el agregado. Marcar con un palillo o



Esta torta configura la recreación de un cuento infantil; cuyo adorno principal lo componen los muñecos modelados en mazapán.



esteca los orificios de la nariz, la boca y las arrugas, y con un pincel y colorante rojo diluido en agua pintar la boca. Esfumar un poco decolorante rosado en las mejillas y punta de la nariz, y decorar pelo, cejas y bigotes con glacé blanco. Los anteojos pueden prepararse con chocolate, o bien con un alambre doblado.

Los demás enanitos se modelan de la forma habitual, luego se pintan con pincel y colorantes vegetales, y se decoran el pelito y la barba con glacé.

Completar los detalles, modelando zapatos en mazapán, como ejemplo decimos que el zapato que está cosiendo el viejito se modeló en mazapán marrón claro, se pintó la suela con colorante marrón más intenso y se barnizó con goma arábica.

A los muñecos que están cosiendo se les pega en la mano un trocito de alambre para imitar las agujas, y también se modelan carretes de hilo enrollando, hilos en los mismos. Modelar además pots y recipientes y decorar sobre papel celofán pequeños copetes de glacé gris terminados en puntitas para imitar tachuelas, una vez secas despegarlas y desparramarlas sobre la torta. Una vez preparados todos los modelados y accesorios, ubicarlos sobre una torta rectangular cubierta con pasta marrón, a la cual se marca con un palillo o esteca para imitar las vetas de un piso de madera. Para completar la decoración, pegar pastillas de colores en el borde inferior y en los laterales. Estas pastillas también pueden utilizarse como portavelas, pinchando las velitas sobre la mismas.

Orquídeas

VARIACION DE
ORQUIDEA CYMBIDIUM



Esta hermosa orquídea se realiza con pasta de goma, o alguna de las pastas que contienen CMC.

Indicamos que si se cuenta con los cortantes apropiados puede realizarse sin mayor esfuerzo, y la presentamos en esta ocasión, puesto que se utilizará para completar tortas de Bodas en entregas posteriores.

Pueden realizarse sin alambra o alambradas.

Proceso para realizar la flor sin alambra

Cortar el pétalo N° 1, y afinar

bien los bordes del mismo con esteca. Cortar luego dos pétalos N° 2, afinar también los bordes, colocarlos sobre el anterior en forma intercalada y dejarlos secar sobre pedacitos de esponja recortada para lograr movimiento. Aparte, tomar la pieza N° 3, recortarla en pasta y abolillar bien todas sus puntas, pasando el bolillo de manera tal que se enrolle cada punta y se cierre hacia el centro; pegar luego esta parte en el centro de la flor con un poco de glacé al tono. Una vez bien seca, pintar con colorantes vegetales tratando de esfumar bien el color (pueden usarse también crayones rallados).

Proceso para realizar la flor alambra

Formar una especie de pistilo grande, que servirá de centro de la flor, y modelarlo sobre un alambre forrado cuya punta debe doblarse en forma de gancho para que quede bien firme la pasta. Tomar luego la pieza cortada con el cortante N° 3, abolillarla bien y pegarla con goma arábica a este centro, tomando la punta superior para presionar alrededor del alambre; dejar secar.

Aparte, tomar las piezas realizadas con los cortantes N° 1 y 2, prepararlas y acomodarlas tal como se explicó para la orquí-



dea sin alambra, pero hacer esto sobre una rejilla de las de orear tortas.

Tomar el centro ya alambra, humedecer la base con goma arábica, y pincharlo en el centro de la flor, asegurarlo bien y dejar secar en la rejilla, (el cabo de la flor debe quedar hacia abajo).



Nuestra Boda de Plata

Con un mismo modelo de
flores haga dos
tortas diferentes



Ver proceso
del
armado
del cisne
en el
molde

Esta torta fue especialmente diseñada para engalanar un festejo de Bodas de Plata conyugales, aunque puede, cambiando un poco las tonalidades, transformarse para casamientos, compromisos, Bodas de Oro, etc.

Para realizarla, hacer dos tortas redondas, una de 28 cm de diámetro, y la otra de 22 cm. de diámetro, rellénalas a gusto, enfriar y forrarlas por separado con Fondant extendido de color blanco, luego, mediante una plantilla de papel, marcar ondas ascendentes y descendentes simétricas, y en la parte inferior rellenar con punto perdido blanco. Prolijar el borde inferior con boquilla rizada pequeña, y luego pegar dos hileras de filigranas en la terminación del punto perdido, pegando en principio la hilera inferior y completando con la superior. En la parte que queda sin decorar, pegar en el centro de cada onda una margarita doble chica. Una vez decorados ambos pisos, ubicar y pegar las columnas, colocar el ramo de flores de pasta de go-

ma en el centro del piso inferior, y sobre el piso superior ubicar los cisnes de pastillaje.

ACCESORIOS

Ramo central: el ramo está compuesto por 10 flores de pasta de goma, más 4 lacitos de colores rosa y blanco. Las flores se arman de la forma habitual y se realizan mediante el empleo de diferentes cortantes, tal cual se detalla a continuación en cada proceso.

Margarita doble: anudar al alambre dos pistilos de punta negra, cortar luego la margarita en pasta de goma de color rosa intenso, afinar con esteca, enhebrar por el alambre pegando con goma arábica y agregar otra margarita, intercalando los pétalos sobre el anterior. Para realizar las flores más pequeñas, repetir el proceso anterior, pero con el cortante de mini margarita.

Flores realizadas con el cortante de trébol: esta flor de hermosa apariencia es muy sencilla de realizar, para esto, tomar pasta blanca, formar un cono bien afinado en la punta, introducir por éste el cortante y cortar. Modelar luego un centro sobre el alambre (doblar la punta del mismo para que enganche bien la pieza), dejar secar bien, humedecerlo con goma arábica y pasarlo por brillantina, introducir este alambre por el centro de la flor, abrir los pétalos presionando con la yema de los dedos y presionar la base para que se pegue bien al alambre. Para completar, pintar el centro con una pizca de colorante amarillo.

Flores realizadas con el cortante más pequeño del juego de tulipanes: cortar simplemente la pieza que forma la flor e insertarla en un alambre al que previamente

te se le debe pegar un estambre plateado.

Flores realizadas con el cortante más pequeño de nomeolvides:

cortar la pieza con el cortante en pasta de goma blanca, insertarla en el alambre al cual previamente se le coloca un estambre amarillo bien claro, y pintar luego el centro de la flor con un toque de amarillo.

Flores dobles realizadas con cortante de trébol:

cortar una pieza con el cortante de trébol grande, en pasta de color rosa claro, y otra pieza con el cortante de trébol mediano, luego colocarlos sobre una huevera intercalando uno grande y uno mediano para que se sequen con forma cóncava, (es preciso agujerear el centro antes que se sequen). Una vez bien secas, insertar un alambre por el centro, y sobre la punta de éste modelar una bolita de pasta rosa para pinchar en ésta 4 estambres de punta plateada.

Cisnes de pastillaje: modelar el cuerpo en pastillaje, tratando de formar una pieza maciza, agujerear con una esteca en el frente (donde se insertará el cuello), y dejar secar. Aparte, mediante un rollo de pastillaje, modelar el cuello y la cabeza, pellizcando en un extremo de ésta para formar el pico, dejar secar y, una vez seco, pintar con colorante el pico y los ojos.

Estirar pastillaje, recortar las alas y pegarlas a la pieza con glacé. Cubrir todo el cuerpo con pequeñas hojas de glacé para imitar plumaje y espolvorear con brillantina. Completar el entorno de los cisnes con la aplicación de aproximadamente 30 florcitas de pasta de goma, realizadas con los cortantes más pequeños de los modelos ya mencionados.

"Para una señorita muy especial"

Como lo indica el subtítulo, mediante el mismo diseño de flores utili-

zando para la torta de Bodas de Plata, y formando con éstas un ramo, puede realizarse este clásico modelo de torta femenina, ideal para agasajar a jovencitas.

Para comenzar, preparar las mismas filigranas explicadas para la torta antedicha y pegarlas en los laterales de la misma manera. Aparte, recortar con el cortante de muñequita una pieza de pastillaje, dejar secar, decorarla con glacé fluido y reservarla para colocar en el centro de la torta, una vez hecha toda la decoración.

Amar el ramo que constituye el arreglo principal, con 20 flores de las explicadas anteriormente, más 10 lacitos de cintas de colores blanco, rosa y plateado, pegarlo luego como muestra la fotografía, y decorar con boquilla muy fina o cartuchos de papel, ramas bien finas blancas y flores compuestas por grupos de pequeños puntos también blancos, más algunos puntos con forma de "coma" en color rosa suave.

Para completar ubicar y pegar la muñequita recortada previamente.

*Para una
señorita
muy
especial*



Masas Secas para Manga



Les brindamos a continuación tres variaciones de la misma receta.

Receta N° 1: Ingredientes: 100 grs. de azúcar impalpable - 150 grs. de manteca - 4 yemas - 250 grs. de harina - esencia de vainilla.

Receta N° 2: 350 grs. de harina - 50 grs. de fécula de maíz - 1/2 cda. de polvo leudante - 200 grs. de manteca - 125 grs. de azúcar impalpable - 2 huevos - esencia de vainilla.

Receta N° 3: Esta es una variación de la fórmula para hacer las masitas de chocolate. Emplear los mismos ingredientes de cualquiera de las recetas ya indicadas, pero reemplazar 50 grs. de harina por una cda. de postre de cacao amargo, que debe tamizarse junto con la harina para que se mezcle bien. Luego preparar, de acuerdo al mismo procedimiento explicado para las otras masas.

Procedimiento:

Batir el azúcar junto con la manteca hasta formar una crema (puede batirse a mano o a máquina). Agregar luego las yemas de a una continuando con el batido, e incorporar la esencia. Por último, agregar la harina tamizada, mezclando bien pero sin batir demasiado.

Cuando se agregan las yemas debe observarse la consistencia de la masa, puesto que de acuerdo a la variación del tamaño de las mismas,

pueda hacerse necesario agregarle más.

Una vez preparado el batido, colocarlo en una manga grande con boquilla rizada mediana (preferiblemente con picos profundos). Forrar placas para horno de bordes bajos con papel limpio, sin enmantecar, y decorar sobre esto las masitas. Cocinar en horno mediano aproximadamente 10', puesto que estas masas deben tomar poco color, y para comprobar la correcta cocción, levantar una, si formó "piso" (color doradito en la base), ya están listas. Retirar entonces del horno, pero no desmoldar hasta que estén frías.

DECORACION:

Estas masas pueden utilizarse solas, o bien pueden unirse entre sí con chocolate.

Para la decoración que se explica a continuación se utilizan dos masitas unidas entre sí, bañadas hasta la mitad con chocolate cobertura o baño.

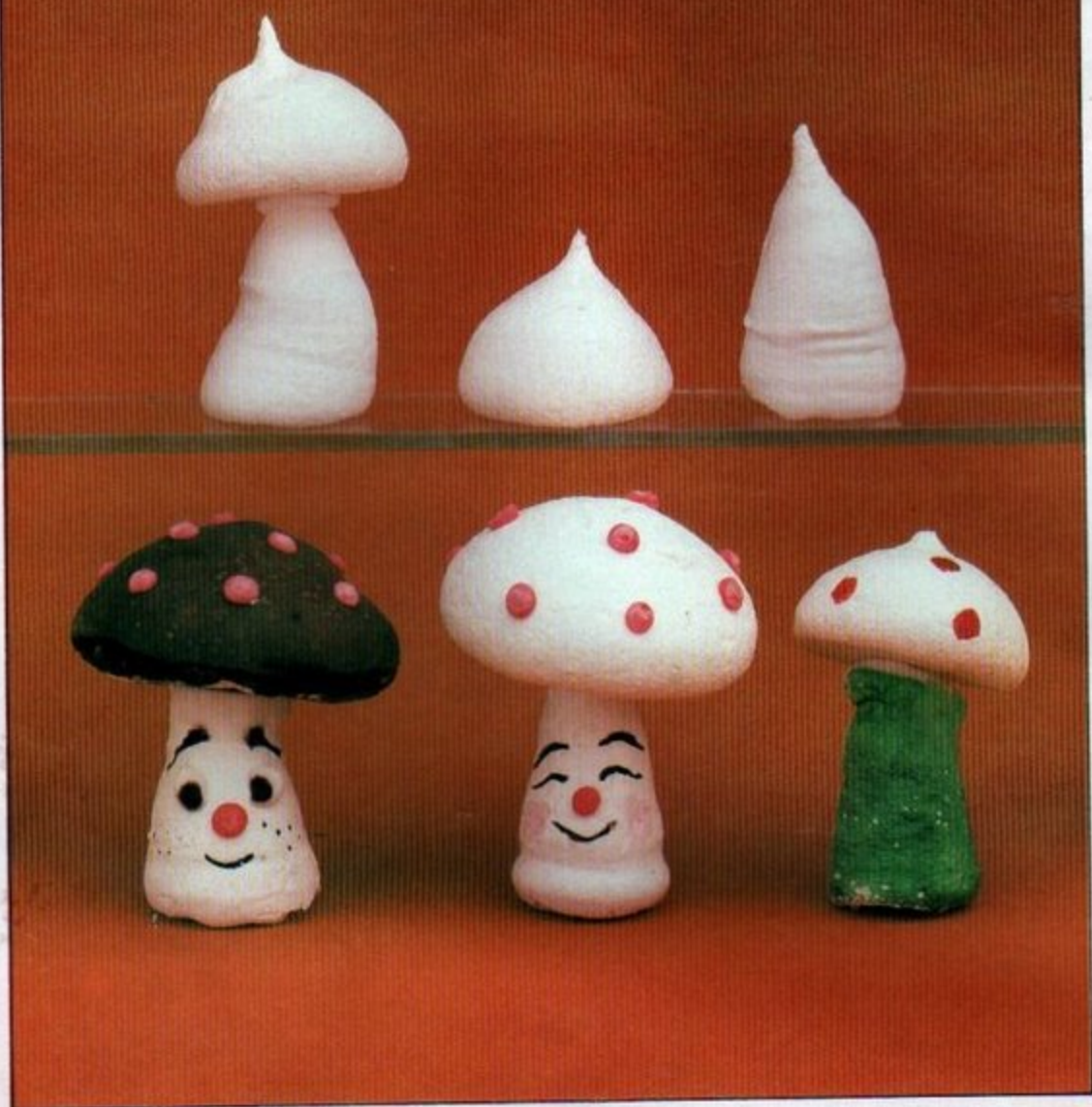
1 - Templar chocolate cobertura, preparar una plancha y cortar círculos, o realizar medallones de menta y chocolate.

2 - Pegar con chocolate las masitas ya bañadas sobre los círculos.

3 - Hacer manitas de mazapán, utilizando las estecas y mediante el sistema de modelado suizo y pegarlas a las masitas.

4 - Formar un círculo aplanado de mazapán, cortar en dos para formar los zapatos y pegar a las masitas. Completar, agregando cabezas de mazapán de payasos o animalitos; también pueden agregarse orejas de pan ázimo, o los detalles que se prefieran.





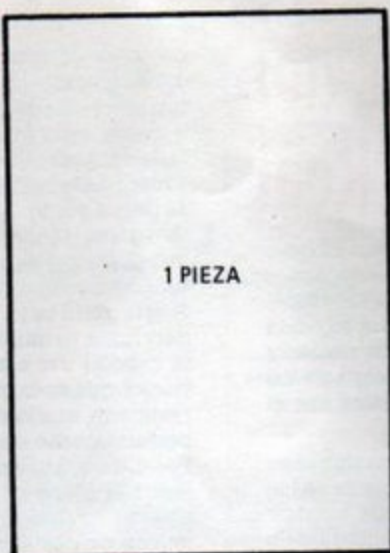
Continuando con el tema, presentamos estos graciosos muñequitos de merengue, con sus respectivas explicaciones detalladas paso a paso.

Para realizarlos, preparar en principio merengue directo, colocarlo en la manga y proceder a decorar las piezas necesarias para armar cada muñeco.

*Y...
Seguimos
con
Merengue!*



ENANITOS REMENDONES



ALISAR CON LA YEMA DE LOS DEDOS HUMEDECIDA EN AGUA



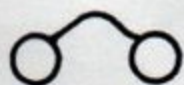
COLOCAR OJOS, PARPADOS, Y BOCA.



COLOCAR OREJAS Y MARCAR ARRUGAS CON UN PALILLO



DECORAR PESTAÑAS Y PELO.



MOLDE DEL ANTEOJO

MOLDES

TORTUGA

Con una boquilla grande decorar la forma completa de la tortuga, comenzando con un círculo central bien armado, y unido a éste decorar la cabeza y las patas.

Una vez cocido decorar con glacé real, modelar el sombrero, si se prefiere con mazapán, y demás detalles a gusto del decorador.

SABANDIJAS

Realizar dos merengues, uno con forma de gota y el otro redondo, bañar la mitad de cada uno con

chocolate cobertura o baño y luego pegar, con glacé o chocolate, el merengue redondo en el frente del otro.

Decorar los ojos y la boquita con glacé, pintar demás detalles con colorantes diluidos en agua, e imitar las antenitas con dos estambres de los que se utilizan para realizar flores.

Pueden agregarse, también, alas recortadas en pan ázimo (hostia) y crear, sobre esta base, diferentes clases de sabandijas.

HONGOS

Preparar dos piezas de merengue, una alargada hacia arriba como a un copete muy fino y alto pa-

ra el tronco; y otro redondo, como los clásicos merengues, para el copete.

Una vez cocidos y fríos pegar el copete sobre el tronco y listo, así de simple se forman estos pequeños honguitos que configuran un lindo accesorio para adornar tortas infantiles.

Sobre esta misma base pueden crearse diferentes modelos, como ejemplo se sugiere pintarlos, una vez cocidos y secos, con colorante diluido en agua, puesto que el merengue acepta muy bien el colorante, o bañar el copete con chocolate y, como toque divertido, decorarles caritas con glacé y pintar boquitas, cejas, etc. con pincel y colorante.





Hacer una torta redonda de 26 cm. de diámetro, cubirla con pasta blanca, calcar sobre la superficie el dibujo del ventanal, y pintar el centro del mismo con colorantes vegetales bien diluidos en agua, para lograr transparencia en los tonos.

Marcar luego los angelitos, y delinearlos con glacé blanco punto medio (pueden calcarse con anterioridad a la realización del cuadrículado y hacer el mismo salteando las figuras).

Preparar glacé fluido y rellenar. Pintar las caritas con pincel y colorante y decorar el pelo con glacé en cartucho.

Luego, preparar dos medias campanitas de pastillaje o de azúcar moldeada, espolvorearlas con brillantina, pegarlas en la parte superior del ventanal y decorar con punto perdido. Rematar la unión de las mismas con un moño redondo de cinta dorada, y con el mismo tipo de cinta cortar dos tiras finitas y pegarlas para imitar las sogas que hacen mover el badajo.

Preparar aparte, rosas de pasta de goma y nomeolvides de color amarillo claro. Pegar estas flores con hojitas de glacé rodeando todo el contorno de la torta, y como último detalle decorar con cartucho ramitas blancas bien finas, con puntitos amarillos; más palomitas y pajaritos al tono.

Así Repicar de las Campanas

A B C D E F

G H I J K L M N

O P Q R S

***Letras
para
decorar***

T U V W

X Y Z

a b c

d e f g

h i j k l m n o p

q r s

t u v

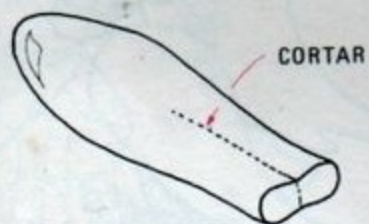
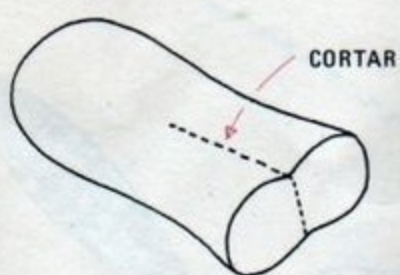
w x y z

1 2 3 4 5

6 7 8 9 0

Comenzamos con letras sencillas, compuestas por trazos simples, que se pueden practicar con cartucho sobre cartulina e incluso calcarlas en papel celofán hasta aprenderlas y poder ya comenzar a decorar con las mismas nuestras tortas.

Más adelante brindaremos otras más artísticamente decoradas.



PRESIONAR CON LA
YEMA DE LOS DEDOS



AL REPICAR DE LAS CAMPANAS



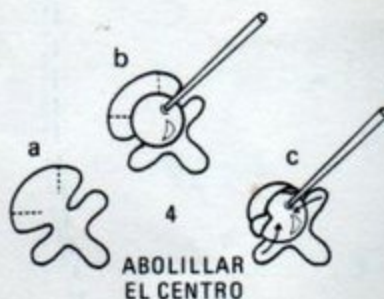
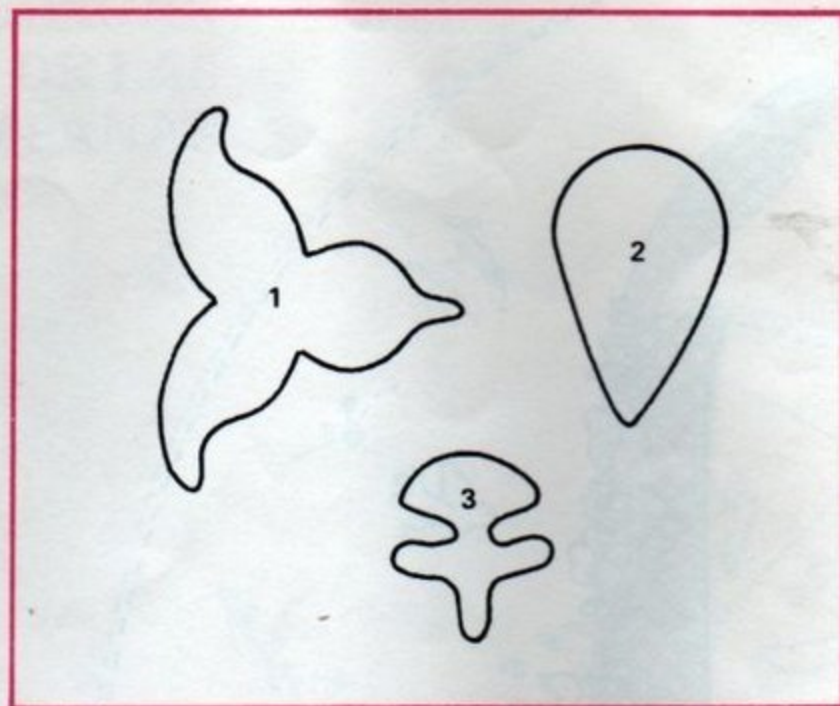
MOLDES



ORQUIDEA

VARIACION DE
ORQUIDEA
CYMBIDIUM

ORQUIDEA SIN ALAMBRAR

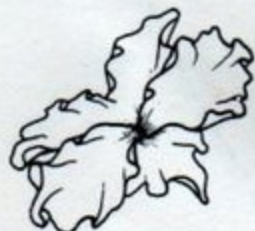


TROCITOS DE ESPONJA
PARA DARLE FORMA



PEGAR EL CENTRO
CON GLACE

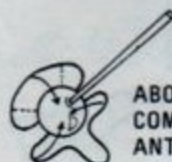
ORQUIDEA ALAMBRADA



SEGUIR PASOS 1 - 2 - 3 DEL
PROCEDIMIENTO ANTERIOR



PEGAR 3 AL
CENTRO CON
GOMA ARABIGA



ABOLILLAR EL CENTRO
COMO 4 DEL PROCEDIMIENTO
ANTERIOR.



PINCHAR EN EL CENTRO
DEJAR SECAR EN
UNA REJILLA

NUESTRA BODA DE PLATA

FILIGRANAS



FLORES DOBLES
REALIZADAS CON
CORTANTE DE TREBOL

COLOCAR EN
UNA HUEVERA
PARA DARLE FORMA.



SUPERPONER



MARGARITA
DOBLE



FLOR REALIZADA CON
EL CORTANTE
MAS PEQUEÑO DEL
JUEGO DE TULIPANES.



FLOR CON
CORTANTE DE
NOMEOLVIDES.



**FLOR REALIZADA CON
CORTANTE DE TEBOL**



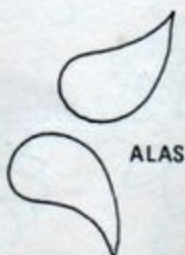
**MODELAR UNA PIEZA
MACIZA Y
AHUECAR**



**MODELAR CABEZA Y
CUELLO PARTIENDO DE UN
ROLLO - DEJAR SECAR.**



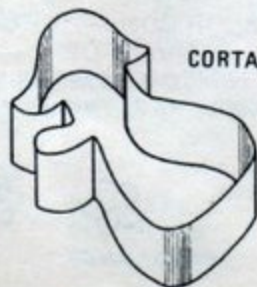
**PEGAR LA CABEZA AL CUERPO
CON GLACE. LAS ALAS SE REALIZAN
EN PASTILLAJE ESTIRADO
CON PALOTE.**



ALAS



**DECORAR LAS PLUMITAS CON
PICO P/HOJAS BIEN CHICO.
PINTAR LA CABEZA CON
COLORANTE Y PINCEL.
ESPOLVOREAR CON BRILLANTINA.**



CORTANTE



¡Gracias por el afecto!...

Directora General
MARTA H. BALLINA

Fotografía
CARLOS KLOC

Redacción
LILIANA MAZZUCCO

Dibujos
**ANGELICA
M. GUAGLIANONE**

Diseño, composición y
edición electrónica
TYCOM

Redacción y Distribución
Asamblea 868
1424 Capital Federal
Tel. 92-0975

Instituto de Enseñanza
Asamblea 872
1424 Capital Federal

Suscripciones
MARTA H. BALLINA
C. de Correo 119
Sucursal 7
1407 Capital Federal

Prohibida la Reproducción
total o parcial.
Dirección Nacional Derecho
de Autor N° 230.592

En esta entrega queremos aprovechar este espacio para agradecer, en primer término, las innumerables muestras de afecto que nos hacen llegar a través de sus cartas, y decirles que esto nos impulsa a trabajar cada vez más y mejor, tal como ustedes lo merecen.

Y ahora, cambiando de tema, queremos explicarles algo atinente específicamente a esta segunda etapa, y esto es que, como habrán apreciado, los números de páginas se suceden de un ejemplar a otro ¿por qué se hace esto? porque al llegar a los diez primeros ejemplares podrán encuadernar el primer tomo quitando simplemente las tapas actuales y procediendo de la forma que en su momento se les indicará. Es por esto que en la retirada de la contratapa incorporamos temas accesorios pero muy útiles, tal como la confección del abecedario, en

este caso, que les permitirá decorar letras en las tortas.

Lo interesante de todo esto es que de a poco y cada diez ejemplares, tendrán en sus manos un libro de 140 páginas a todo color, más otro libro de 80 páginas con el compendio de todos los moldes entregados hasta el momento, y todo sin hacer un desembolso importante de dinero, cosa que en la época actual es de vital importancia.

A pedido de muchos lectores, algunos temas teóricos y fundamentales de la primera colección, se irán incorporando de a poco en la sección de los moldes, para evitar huecos de interpretación a las personas que sólo cuenten con esta colección, pero por supuesto no se repetirá ningún modelo ni sistema de decoración.

Pues bien, esto es todo por hoy, sólo nos resta desear que todo lo publicado en esta entrega les sea de mucho provecho.

Un abrazo y
hasta la próxima.



Participaron en esta revista las
profesoras

**LILIANA MARTINELLI
ROSA M. KRUMPOLEC
OLIVIANA BOMBEN**